



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian.....	6
Manfaat Penelitian.....	6
TINJAUAN PUSTAKA	7
Bakteri Asam Laktat (BAL).....	7
Probiotik.....	8
<i>Lactobacillus casei</i>	9
Susu Fermentasi.....	11
Bahan Penstabil.....	13
Agar-Agar.....	15
Gelatin.....	16
<i>Carboxymethyl cellulose</i> (CMC).....	17
Tekstur Susu Fermentasi.....	18
<i>Syneresis</i>	19
Penyimpanan Susu Fermentasi.....	21
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	23
Landasan Teori.....	23
Hipotesis.....	25
Kerangka Konsep Penelitian.....	25
MATERI DAN METODE	26
Waktu dan Tempat Penelitian.....	26
Materi Penelitian.....	26



Alat Penelitian.....	27
Bahan Penelitian.....	28
Rancangan Penelitian.....	27
Metode Penelitian.....	27
Rancangan Penelitian.....	27
Peremajaan Bakteri.....	28
Pembuatan Kultur Starter.....	28
Pembuatan Susu Fermentasi.....	29
Penyimpanan Produk.....	29
Uji Kualitas Fisik Susu Fermentasi.....	30
Uji Kualitas Kimia Susu Fermentasi.....	30
Analisis Data.....	34
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	35
Kualitas Susu Segar dan Bahan Baku.....	35
Kualitas Fisik Susu Fermentasi.....	37
Uji viskositas.....	37
Uji <i>syneresis</i>	40
Kualitas Kimia Susu Fermentasi.....	43
Uji pH.....	43
Uji keasaman.....	45
Uji kadar protein.....	48
Uji kadar lemak.....	49
Uji kadar laktosa.....	51
Uji kadar <i>total solid</i>	54
KESIMPULAN DAN SARAN.....	57
Kesimpulan.....	57
Saran.....	57
RINGKASAN.....	58
DAFTAR PUSTAKA.....	63
UCAPAN TERIMA KASIH.....	69
LAMPIRAN.....	71



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Rancangan penelitian.....	28
2. Hasil uji kualitas kimia susu segar dan bahan baku.....	35
3. Nilai viskositas susu fermentasi selama penyimpanan.....	37
4. Nilai <i>syneresis</i> susu fermentasi selama penyimpanan.....	40
5. Nilai pH susu fermentasi selama penyimpanan.....	43
6. Nilai keasaman susu fermentasi selama penyimpanan.....	46
7. Nilai kadar protein susu fermentasi selama penyimpanan.....	48
8. Nilai kadar lemak susu fermentasi selama penyimpanan.....	50
9. Nilai kadar laktosa susu fermentasi selama penyimpanan.....	51
10. Nilai kadar total solid susu fermentasi selama penyimpanan.....	54



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Struktur kimia agarose dan agaropectin.....	16
2. Struktur kimia gelatin.....	17
3. Struktur kimia <i>Carboxymethyl cellulose</i> (CMC).....	18
4. Kerangka berfikir penelitian.....	24
5. Kerangka teoritis.....	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil analisis bahan baku susu segar dan bahan baku.....	71
2. Hasil analisis statistik uji viskositas susu fermentasi selama penyimpanan.....	79
3. Hasil analisis statistik uji <i>syneresis</i> susu fermentasi selama penyimpanan.....	82
4. Hasil analisis statistik uji pH susu fermentasi selama penyimpanan.....	85
5. Hasil analisis statistik uji keasaman susu fermentasi selama penyimpanan.....	88
6. Hasil analisis statistik uji kadar protein susu fermentasi selama penyimpanan.....	91
7. Hasil analisis statistik uji kadar lemak susu fermentasi selama penyimpanan.....	94
8. Hasil analisis statistik uji kadar laktosa susu fermentasi selama penyimpanan.....	97
9. Hasil analisis statistik uji kadar <i>total solid</i> susu fermentasi selama penyimpanan.....	100